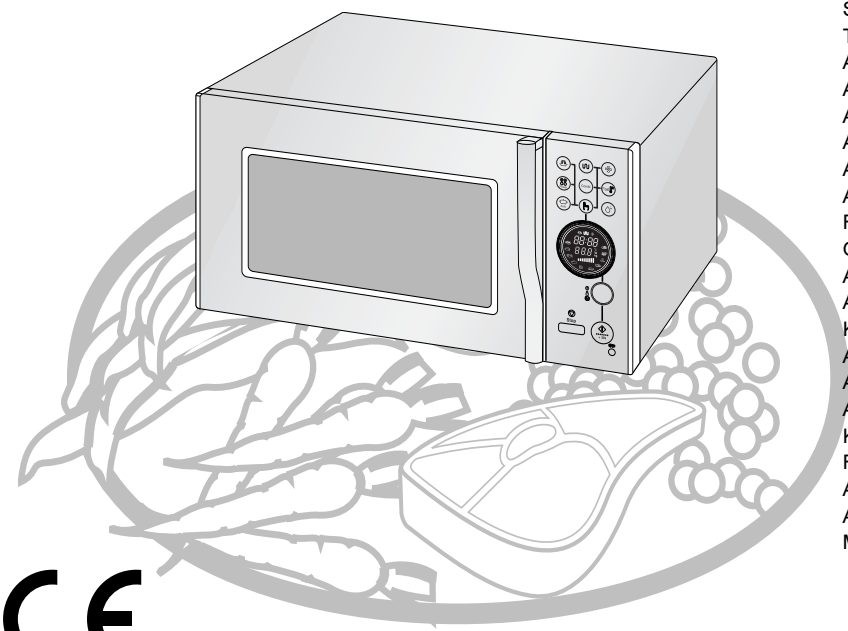
SAMSUNG

MIKROHULLÁMÚ SÜTŐ

Használati utasítás és főzési útmutató

CE1185UB
CE1185GW
CE1185GB

A sütésre, főzésre vonatkozó adatok tájékoztató jellegűek.
A termék háztartási használatra készült.
Megszűnik a jótállási kötelezettség, ha a készüléket ipari, vendéglátóipari, kereskedelmi, stb. tevékenységre, nem háztartási célra használják.



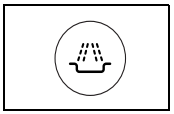
Gyorskalauz 2
A gőztisztító használata 3
Kezelőpanel 4
Sütő 4
Tartozékok 5
A gépkönyv használata 5
Biztonsági óvintézkedések 6
A mikrohullámú sütő üzembe helyezése 7
Idő beállítása 7
A sütő működésének ellenőrzése 8
A mikrohullámú sütők működésének ismertetése 8
Teendők problémák és nehézségek esetén 8
Teendők problémák és nehézségek esetén 9
Sütés/újramelegítés 9
Teljesítményszintek és időváriációk 10
A főzés leállítása 10
A főzési idő módosítása 10
Az Auto Cook (automatikus főzés) funkció használata 11
A Power Defrost (automatikus felolvasztás) funkció használata 12
A pirítótányér használata 13
A sütő automatikus gyors-előmelegítése 14
Főzés hőközléssel 14
Grillezés 15
A fűtőelem pozíciójának kiválasztása 15
A tartozékok kiválasztása 16
Kombinált főzés 16
A mikrohullámú sütő lezárása biztonsági zárral 17
A sípolás kikapcsolása 17
A forgótányér manuális leállítása 17
Konyhafelszerelési útmutató 18
Főzési útmutató 19
A mikrohullámú sütő tisztítása 26
A mikrohullámú sütő tárolása és javítása 27
Műszaki adatok 27

CE

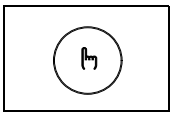
Code No .: DE68-03064P-01

Gyorskalauz

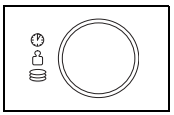
Főzni szeretnék



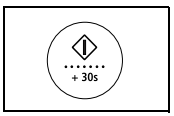
1. Nyomja meg a **Mikrohullámú**( ) gombot.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



2. Nyomja addig a **Kiválasztás** ( ) gombot, amíg meg nem jelenik a megfelelő teljesítményszint.
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.



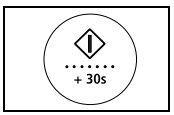
3. A **forgógomb** megfelelő irányba forgatásával állítsa be a főzési időt.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



4. Nyomja meg az **Indítás**( ) gombot.
Következmény:A főzés megkezdődik.

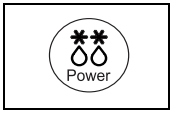
- A főzés befejeztekor a sütő négyszer sípol és megjeleníti a “0” jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

Szeretném a főzési időt 30 másodperccel növelni

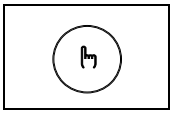


Hagyja az ételt a sütőben.
Nyomja meg a **+30s** ( ) gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel a főzési időt növelni szeretné.

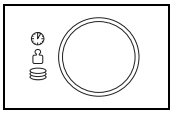
Szeretnék ételt felolvasztani



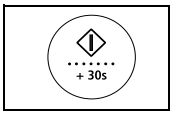
1. Helyezze a fagyasztott ételt a sütőbe.
Nyomja meg a **Felolvasztás**( ) gombot.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



2. A **Kiválasztás**( ) gombbal adja meg a kívánt étel típust.
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.



3. A **forgógomb** megfelelő irányba forgatásával állítsa be a tömeget..
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



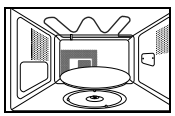
4. Nyomja meg az **Indítás**( ) gombot.
Következmény:Elkezdődik a felolvasztás

- A főzés befejeztekor a sütő négyszer sípol, és megjeleníti a “0” jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

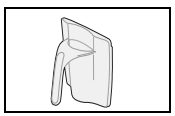
A gőztisztító használata

A gőztisztító rendszer által biztosított gőz megnedvesíti a belső tér felületét. A gőztisztító funkció használata után könnyen megtisztíthatja a sütőteret.

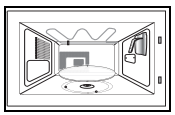
- ☛ Ezt a funkciót csak akkor használja, amikor a sütő már teljesen kihűlt (szobahőmérsékletre).
- ☛ A tisztításhoz ne használjon desztillált vizet.
- ☛ Gőztisztítás után érdemes szagtalanítani is.
- ☛ Ha a művelet közben kinyitja a készülék ajtaját, a kijelzőn az « E - 01 » jelzés lesz látható.
  (A gőztisztító funkció miatt a sütőben található víz nagyon forró lesz.)



1. Nyissa ki az ajtót.

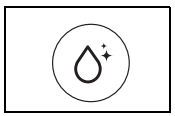


2. Töltse meg a víztároló edényt a belsején található vonalig.
(A vonal kb. 30 ml űrtartalmat jelöl.)

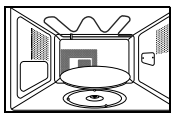


3. Helyezze fel a víztároló edényt a sütő jobb oldalára.

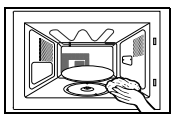
4. Zárja be az ajtót.



5. Nyomja meg a **gőztisztítás** (♢) gombot.
(A gőztisztítás során az égő világít.)



6. Nyissa ki az ajtót.



7. Száraz konyharuhával tisztítsa meg a sütőteret.
Távolítsa el a forgótányért, és alul törölje át konyhai papírtörlővel.

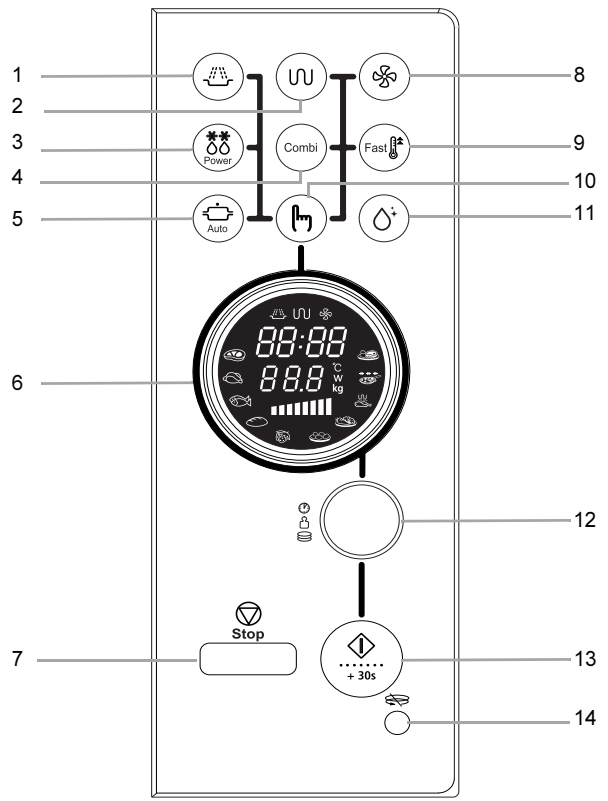
Vigyázat!

- A víztartó tál csak "**Steam Clean**" (Gőztisztítás) üzemmódban használható.
- Ha nem folyékony halmazállapotú ételt főz, távolítsa el a víztartó tálat, mert a mikrohullámú sütő sérülését vagy kigyulladását okozhatja.

HU

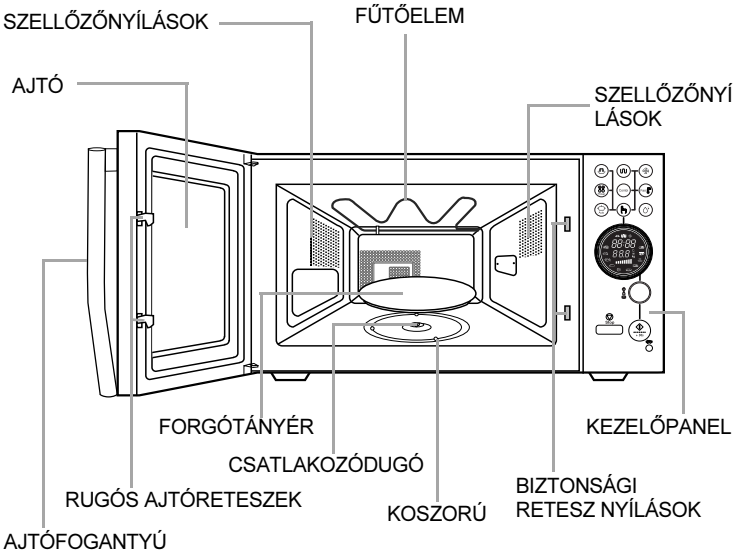
HU

Kezelőpanel



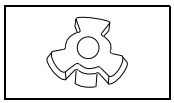
1. MIKROHULLÁMÚ GOMB
2. GRILL GOMB
3. POWER DEFROST FEATURE (FELOLVASZTÁS FUNKCIÓ) MÓD
4. KOMBINÁLT GOMB
5. AUTO COOK FEATURE (AUTOMATIKUS FŐZÉS FUNKCIÓ) MÓD
6. KIJELZŐ
7. LEÁLLÍTÁS / MÉGSE GOMB
8. HŐKÖZLÉS GOMB
9. GYORS-ELŐMELEGÍTÉS VÁLASZTÁS GOMB
10. KIVÁLASZTÁS GOMB
11. GŐZTISZTÍTÁS GOMB
12. FORGÓGOMB
13. INDÍTÁS GOMB
14. FORGÓTÁNYÉR BE/KI GOMB

Sütő

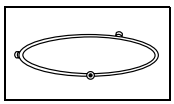


Tartozékok

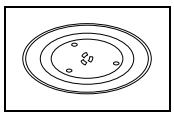
A készülék a vásárolt típustól függően számos, különféle módon használható tartozékokkal rendelkezik.



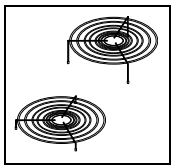
1. **A csatlakozódugót**, a sütő alján található motortengelybe kell helyezni.
   Cél: A csatlakozódugó forgatja a forgótányért.



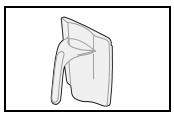
2. **Koszorú**, a sütő közepére helyezendő.
   Cél: A koszorú támasztja ki a forgótányért.



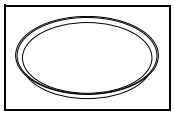
3. **Forgótányér**, a koszorúba kell helyezni úgy, hogy a közepe a csatlakozódugóba illeszkedjen.
   Cél: A forgótányér a fő főzési felület, tisztítás céljából könnyedén kivehető.



4. **Fémállványok** (hosszú állvány, rövid állvány), a forgótányérra kell helyezni.
   Cél: A fémállványokkal egyidejűleg kéttányérnyi étel is süthető. Egy kistányér a forgótányérra helyezhető, míg egy másik tányér az állványra. **A fémállványok grill, hőközlés és kombinált főzés során használhatók**.



5. **Tisztavz-trol edny,** a st jobb oldaln elhelyezend.
   Cél: A vztrol edny tiszttsra hasznlhat.



6. **Pirítótányér**, a forgótányérra kell helyezni.
   Cél: A pirítótányérral a mikrohullámú és a grill kombinált sütési módban jobban pirítható az étel, valamint porhanyósan tarthatók a tésztafélék és a pizzatészták.

A gépkönyv használata

HU

Köszönjük, hogy vásárláskor SAMSUNG mikrohullámú sütőt választott. A Használati utasítás további hasznos, az új mikrohullámú sütővel való sütésre vonatkozó információkat tartalmaz:

- ***Biztonsági óvintézkedések***
- ***Tartozékok és edénykészlet***
- ***Hasznos főzési tippek***

A fedőlemezben található egy gyorskalauz, amely három alapvető főzési műveletet ismertet:

- ***Főzés (mikrohullámú módban)***
- ***Felolvasztás***
- ***A főzési idő növelése 30 másodperccel, ha az étel nem sült meg teljesen vagy további újramelegítést igényel***

A gépkönyv végén több ábra is található a sütőről és – ami talán még fontosabb – a kezelőpanelről, így könnyebben találhatja meg a gombokat.

A műveletek lépéseit részletesen ismertető ábrákban két különböző szimbólummal találkozhat.

Fontos **Megjegyzés**

A NAGYMÉRTÉKŰ MIKROHULLÁMÚ ENERGIÁVAL VALÓ ÉRINTKEZÉS ELLENI ÓVINTÉZKEDÉSEK

Az alábbi biztonsági óvintézkedések be nem tartása esetén káros mikrohullámú energiával érintkezhet.

(a) A sütőt nyitott ajtóval tilos működtetni, ugyanígy tilos a biztonsági retesznyílásokat (és a rugós ajtóreteszeket) babrálni és a biztonsági retesznyílásokba idegen tárgyat helyezni.

(b) A sütő ajtaja és elülső felülete közé ne helyezzen idegen tárgyat, és ne várja meg, hogy a záró felületeken nagy mennyiségű ételdarabka vagy tisztítóanyag halmozódjon föl. Használat után előbb nedves, majd száraz, puha ruhával áttörölve gondoskodjék arról, hogy az ajtó és annak zárófelületei tiszták maradjanak.

(c) Ha a sütő megsérül, mindaddig ne használja, amíg azt egy, a gyártó által kiképzett képesített mikrohullámúsütő-javító szakember meg nem javította. Az különösen fontos, hogy a sütő ajtaja akadálymentes záródjon, és az alább felsorolt részek sérülésmentesek legyenek:
(1) Ajtó, ajtózárak és zárófelületek
(2) Ajtózsanérok (ne legyenek eltörve, sem meglazulva)
(3) Tápkábel

(d) A sütőt kizárólag a gyártó által kiképzett, képesített mikrohullámúsütő-szerelő javíthatja.

HU

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK.

OLVASSA EL FIGYELMESEN, ÉS ŐRIZZE MEG, HOGY KÉSŐBB IS FEL TUDJA HASZNÁLNI.

Mielőtt ételt vagy italt készítene a mikrohullámú sütőben, ellenőrizze, hogy az alábbi biztonsági óvintézkedések megtörténtek-e.

- Csak mikrohullámú sütőben használható konyhai eszközöket használjon; **NE** használjon fém edényeket, arany vagy ezüst szegéllyel díszített edényeket, nyársat, villát stb.
  A papír- vagy műanyag zacskók lezárására használt drótokat távolítsa el.

Ok: Elektromos kisülés következhet be, ezáltal a sütő tönkremehet.

- Ha papír- vagy műanyag zacskóban lévő ételt melegít, ügyeljen rá, hogy a csomagolóanyag ne gyulladjon meg;
  A mikrohullámú sütővel ne szárítson újságpapírt vagy ruhát.
- Füst észlelése esetén kapcsolja ki a készüléket vagy húzza ki a vezetékét a fali aljzatból, és tartsa csukva az ajtaját az esetleges lángok elfojtása érdekében;
- Az italok mikrohullámú sütőben való melegítése késleltetett, robbanásszerű forráshoz vezethet, ezért óvatosan fogja meg az edényt. A robbanás elkerülése érdekében **MINDIG**. várjon legalább 20 másodpercet a süto kikapcsolása után, hogy kiegyenlítodjön a homérséklet.
  Melegítés közben szükség szerint, melegítés után MINDIG keverje meg.
  Ha megégette magát, akkor az alábbi ELSŐSEGÉLY utasítások szerint járjon el:
  * Tartsa a megégett bőrfelületet legalább 10 percig hideg vízbe.
  * Takarja le tiszta, száraz kötszerrel.
  * Ne használjon semmilyen krémet, olajat vagy oldatot.
- **NE** töltse tele az edényt. A folyadék kifutásának megelőzése érdekében olyan edényt válasszon, amely felül szélesebb, mint alul. A szűk nyakú üvegek szintén felrobbanhatnak, ha túlhevítik azokat.
  NE melegítsen cumisüveget cumival együtt, mivel az üveg túlhevülés esetén felrobbanhat.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében a cumisüvegek és a bébiételes üvegek tartalmát mindig keverje meg vagy rázza fel, és ellenőrizze hőmérsékletüket fogyasztás előtt;
- Tojások héjukban és egész főtt tojások a mikrohullámú sütőben nem melegíthetők, mert felrobbanhatnak, még az után is, hogy a mikrohullámú melegítés már befejeződött;
  Szintén ne melegítsen légmentesen zárt vagy vákuumcsomagolású üvegeket vagy edényeket, diót héjában, paradicsomot stb.
- A sütőt rendszeresen tisztítani kell, és az ételmaradványokat el kell távolítani;
- A sütő tisztán tartásának elmulasztása felületének károsodásához vezethet, amely kedvezőtlenül befolyásolhatja a készülék teljesítményét, és veszélyes helyzet kialakulását okozhatja;
- **TILOS** konyharuhával vagy papírral letakarni a szellőzőnyílásokat. A konyharuha vagy a papír meggyulladhat, amikor a forró levegő a sütőből kiáramlik.
  A sütő túlmelegedhet, és automatikusan kikapcsolhat. A sütő nem kapcsolható be ismét, amíg megfelelően le nem hűlt.
- Az égési sérülések elkerülése érdekében MINDIG használjon edényfogó kesztyűt, amikor kiveszi az ételt a sütőből.
- **NE** érintse meg a fűtőelemeket és a sütő belsejét, amíg a sütő le nem hűlt.
- Ne merítse a hálózati tápkábelt vagy csatlakozót vízbe, és tartsa őket meleg felületektől távol.
  Ne üzemeltesse a készüléket sérült hálózati tápkábellel vagy csatlakozóval.
- Álljon karnyújtásnyi távolságra a sütőtől, amikor kinyitja az ajtót.

Ok: A forró levegő, vagy a kiszabaduló gőz égési sérülést okozhat.

- Egyes esetekben kattogó hang figyelhető meg működés közben (különösen, ha a sütő kiolvasztást végez).

Ok: Ez a hang az elektromos kimenő teljesítmény változásával jár, és nem rendellenesség jele.

- **TILOS** az üres sütőt bekapcsolni. Biztonsági okokból az áramellátás automatikusan megszakad. A sütő 30 perc nyugalmi állapot után rendeltetésszerűen üzemeltethető.
  Érdemes folyamatosan egy pohár vizet tartani a sütőben. A víz felveszi a mikrohullámú energiát, ha a sütő véletlenül elindul.
- Ne helyezze a mikrohullámú sütőt szekrénybe.

FONTOS

- Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek **NE** játsszanak a sütővel, és ne is használják azt. Ne hagyja a gyermekeket felügyelet nélkül a működésben lévő mikrohullámú sütő közelében. A gyermekek érdeklődésére számot tartó tárgyakat ne tároljon vagy rejtsen el a sütő fölött.
- A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
- Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ezért kerülni kell a sütőn belüli fűtőelemek megérintését.
- **NE** használjon durva csiszolóanyagokat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti. (Ha azt a sütő tartalmazza.)

FIGYELEM:

Ha az ajtó vagy az ajtótömítések megsérültek, a sütőt mindaddig tilos használni, amíg azt szakember meg nem javította.

FIGYELEM:

A szakképzett szerelőn kívül mindenki más számára veszélyes olyan karbantartási vagy javítási műveletet elvégezni, amely a mikrohullámú energia kisugárzása elleni védelmet biztosító burkolat eltávolításával jár.

FIGYELEM:

Folyadékok és más élelmiszerek nem melegíthetők lezárt edényekben, mivel ezek könnyen felrobbanhatnak.

FIGYELEM:

Gyermekek csak akkor használhatják felügyelet nélkül a sütőt, ha megfelelő útmutatást kaptak, mely révén a gyermek képes biztonságos módon használni a sütőt, és tisztában van a helytelen használat veszélyeivel.

FIGYELEM:

Ha a készülék kombinált üzemmódban működik, gyermekek csak felnőtt felügyelete mellett használhatják a sütőt a keletkező hő miatt.

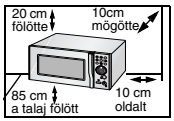
FIGYELEM:

A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tőlük tartani.

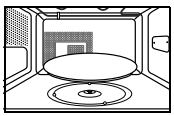
- Biztonsági okokból ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású mosót a készülék tisztításához.

A mikrohullámú sütő üzembe helyezése

A sütőt helyezze egyenes felületre, a padlótól 85 cm távolságra. A felületnek elég erősnek kell lennie ahhoz, hogy biztonságosan megtartsa a sütő súlyát.



1. A sütő üzembe helyezésekor győződjön meg arról, hogy a sütő szellőzése érdekében a készülék mögött és a két oldal mellett legalább 10 cm, felette pedig 20 cm szabad tér van.



2. Távolítson el minden csomagolóanyagot a sütő belsejéből.
Helyezze be a görgős gyűrűt és a forgótányért.
Ellenőrizze, hogy a forgótányér akadálymentesen forog-e.

3. A mikrohullámú sütőt úgy kell elhelyezni, hogy a csatlakozódugó elérhető legyen.

☛ Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre.
Személyes biztonsága érdekében a hálózati kábelt csatlakoztassa 3 pólusú, 230 V-os, 50 Hz-es földelt, fali, váltakozó áramú aljzathoz. Ha a készülék tápkábele megsérült, ki kell cserélni egy speciális kábelre.

☛ Tilos a mikrohullámú sütőt forró vagy nedves környezetben, pl. hagyományos sütők vagy fűtőtestek közelében üzembe helyezni. A sütő villamos hálózati csatlakoztatására vonatkozó előírásokat be kell tartani, és olyan hosszabbító kábelt kell használni, amelynek típusa megegyezik a készülék hálózati kábelének típusával. Törölje át a készülék belsejét és az ajtótömítést nedves ronggyal, mielőtt először használatba venné mikrohullámú sütőjét.

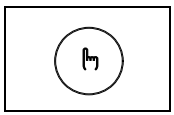
Idő beállítása

HU

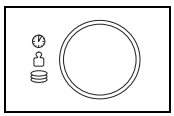
A mikrohullámú sütő beépített órával rendelkezik. Amikor a készülék áram alá kerül, a kijelzőn automatikusan megjelenik a "„0", „88:88" vagy „12:00" felirat. Állítsa be a pontos időt. Az idő kijelzése történhet 24 vagy 12 órás formátumban. Az órát a következő alkalmakkor kell beállítani:

- ***A mikrohullámú sütő első üzembe helyezésekor***
- ***Áramszünetet követően***

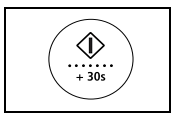
✉ A nyári és téli időszámításra váltáskor ne feledje átállítani az órát.



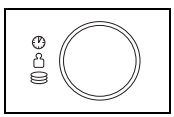
1. Nyomja meg a **Kiválasztás** ( ) gombot egy másodpercig.



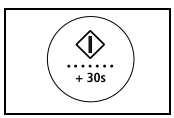
1. A **forgógombbal** állítsa be az órát.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



2. Nyomja meg az **Indítás**(◇) gombot.
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.



3. A **forgógombbal** állítsa be a percet.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



4. Amikor a kijelzőn a megfelelő idő látható, nyomja meg az **Indítás**(◇) gombot.
Következmény: Amikor nem használja a mikrohullámú sütőt, a kijelzőn a pontos idő látható.

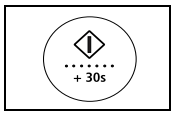
HU

A sütő működésének ellenőrzése

Az alábbi egyszerű eljárással ellenőrizheti, hogy a sütő megfelelően működik-e. Ha nehézségbe ütközik, olvass el a következő oldalon található „Teendők problémák és nehézségek esetén” című részt.

A sütő tápkábele be van dugva egy megfelelő csatlakozóaljaztba. A forgótányér a sütőn belüli helyén van. Ha teljesítményszint nincs a maximálisra (100% - 900 W) állítva, a víz csak lassan kezd forrni.

Az ajtó jobb oldalán található ajtófogantyúval nyissa ki a sütő ajtaját. Helyezzen egy pohár vizet a forgótányérra. Zárja be az ajtót.



Nyomja meg az **Indítás**(◊) gombot, majd az **Indítás**(◊) gombot a kellő alkalommal megnyomva állítsa az időt 4 vagy 5 percre.

Következmény: A sütő 4 vagy 5 percig melegíti a vizet. A víznek ekkor forrnia kell.

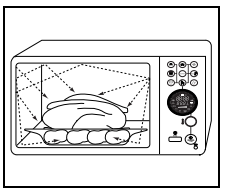
A mikrohullámú sütők működésének ismertetése

A mikrohullámok nagyfrekvenciájú elektromágneses hullámok. A működés közben felszabaduló energiával alak- és a színmódosulás nélkül süthetők és melegíthetők újra az ételek.

A mikrohullámú sütő:

- ***felolvasztásra***
- ***újramelegítésre***
- ***és főzésre használható***

A főzés működési elve



1. A magnetron által létrehozott mikrohullámok visszaverődnek a sütőtérben és egyenletesen eloszolnak a forgótányéron forgó élelmiszerben. Így az étel egyenletesen lesz megsütve.
2. Az élelmiszer körülbelül 2,5 cm mélyen nyeli el a mikrohullámokat. Ahogy a hő eloszlik az ételben, a sütés a mélyebb rétegekben is folytatódik.
3. A főzési idő a használt edénytől és az élelmiszer alábbi jellemzőitől függően változik:
   - Mennyiség és sűrűség
   - Víztartalom
   - Kezdeti (hűtött vagy nem hűtött) hőmérséklet

Mivel az étel középső része hőközléssel fő, a főzés akkor is folytatódik, amikor az ételt kiveszi a sütőből. Ezért tartsa be a receptekben és az itt megadott pihentetési idő értékeket, ezzel biztosítható, hogy

- az étel egészen annak belsejéig egyenletesen átsüljön
- az étel egésze azonos hőmérsékleten főjön

Teendők problémák és nehézségek esetén

Új készülék használatának elsajátításához mindig szükséges egy kis idő. Ha az alább felsorolt problémák valamelyikébe ütközik, járjon el a megadott megoldási mód szerint. Így hiábavalóan nem kell időt szakítania és fáradságot szentelnie a szervizelés számára.

◆ Az alábbiak normális működéskor tapasztalható jelenségek.

- Páralecsapódás a sütő belsejében
- Légmozgás az ajtó és a külső borítás körül
- Fényvisszaverődés az ajtó és a külső borítás körül
- Gőzszivárgás az ajtó és a szellőzőnyílások körül

Teendők problémák és nehézségek esetén

- Az étel egyáltalán nem főtt meg
  - Megfelelően állította be az időzítőt, és utána megnyomta az **Indítás**(◊) gombot?
  - Be van zárva az ajtó?
  - Lehet, hogy túlterhelte az áramkört, és ettől kiolvadt egy biztosíték, vagy működésbe lépett egy megszakító.
- Az étel túlsült vagy nem sült meg eléggé
  - Az étel típusának megfelelő sütési időt adta meg?
  - A megfelelő teljesítményszintet választotta ki?
- Szikra és pattogás keletkezik a sütő belsejében (elektromos ív)
  - Nem fémszegélyes tányért használt?
  - Nem hagyott egy villát vagy más fémtartalmú konyhaedényt a sütő belsejében?
  - Nincs túl közel az alufólia a belső borításhoz?
- A sütő interferenciát okoz a rádió- és televíziókészülékekben
  - A sütő működésekor kis mértékű interferencia keletkezhet a televízió- és rádiókészülékekben. Ez normális jelenség.
    * Megoldási mód: A sütőt televíziótól, rádiótól és antennától messze helyezze el.
  - Ha a sütő mikroprocesszora interferenciát érzékel, a kijelző alaphelyzetbe válthat.
    * Megoldási mód: Húzza ki, majd dugja vissza a tápkábel csatlakozóját. Állítsa be újra az időt.
- A kijelzőn az « E - 25 » jelzés látható
  - A mikrohullámú sütő túlfűtése előtt automatikusan megjelenik az « E - 25 » jelzés. Ha megjelenik az « E - 25 » jelzés, a „ ▽ ” gombot megnyomva, váltson indulási állapotba.

Ha a fent ismertetett módok szerint nem tudja megoldani a problémát, lépjen kapcsolatba a helyi Samsung ügyfélszolgálati központtal. Előbb olvassa le a következő adatokat:

- ***a rendszerint a sütő hátoldalán feltüntetett típus- és sorozatszámot,***
- ***a garanciális feltételeket***
- ***a probléma pontos leírását***

Ezt követően lépjen kapcsolatba helyi kiskereskedőjével vagy egy SAMSUNG szervizzel.

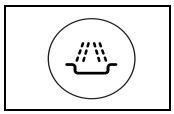
Sütés/újramelegítés

HU

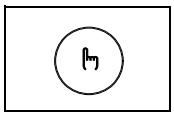
Az étel főzésének és újramelegítésének módját az alábbi lépéssor ismerteti.

☛ Mielőtt magára hagyná a sütőt, MINDIG ellenőrizze a sütési beállításokat.

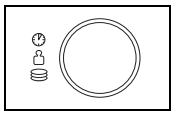
Nyissa ki az ajtót. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Zárja be az ajtót. Üresen ne kapcsolja be a mikrohullámú sütőt!



1. Nyomja meg a **Mikrohullámú**( ) gombot.
Következmény: Az alábbi jelzés lesz látható:
( ) (mikrohullámú mód)
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.

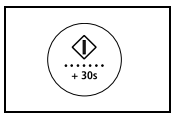


2. A **Kiválasztás**( ) gombot annyiszor megnyomva, amíg a kijelzőn meg nem jelenik a kívánt teljesítményszint, válassza ki a teljesítményszintet. További részletek a teljesítményszint táblázatban találhatók.
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.



3. A **forgógombbal** állítsa be a főzési időt.
- Példa: 3 perc 30 másodperces főzési idő megadásához a 3:30 állásig forgassa jobbra a forgógombot.

Következmény:A kijelzőn láthatóvá válik a főzési idő.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



4. Nyomja meg az **Indítás**(◊) gombot.
Következmény:A sütő jelzőfénye világítani kezd, és a forgótányér forogni kezd. Megkezdődik a főzés.
Ha befejeződik:
- A sütő és négyszer sípol és megjeleníti a „0” jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

✉ Ha kíváncsi a sütőtér aktuális teljesítményszintjére, nyomja meg egyszer a **Kiválasztás**( ) gombot. Ha főzés közben módosítani szeretné a teljesítményszintet, a kívánt teljesítményszint kiválasztásának megfelelően nyomja meg a **Kiválasztás**( ) gombot két vagy több alkalommal.

Gyorsindítás:

✉ Ha egy fogást rövid ideig maximális teljesítményszinten (900 W) szeretne melegíteni, elég, ha megnyomja a **+30s** (◊) gombot. A gomb minden egyes megnyomása 30 másodperces főzési időnek felel meg. A sütő azonnal megkezdődik.

HU

Teljesítményszintek és időváriációk

A teljesítményszint funkcióval szabályozhatja az eloszlásra kerülő energia mennyiségét, és ezzel az étel típusának és mennyiségének megfelelő, a főzéséhez illetve újramelegítéséhez szükséges idő mennyiségét. Hat teljesítményszint közül választhat.

Teljesítményszint	Százalék	Kimenőteljesítmény
HIGH (NAGY)	100 %	900 W
MEDIUM HIGH (KÖZEPESEN NAGY)	67 %	600 W
MEDIUM (KÖZEPES)	50 %	450 W
MEDIUM LOW (KÖZEPESEN ALACSONY)	33 %	300 W
DEFROST (FELOLVASZTÁS)	20 %	180 W
LOW (ALACSONY)	11 %	100 W

A receptekben és a jelen gépkönyvben megadott főzési idő értékek a jelölt teljesítményszintnek mellett értendők.

Ha...	Akkor a főzési időt...
nagyobb teljesítményszintet választ	csökkenteni kell.
alacsonyabb teljesítményszintet választ	növelni kell.

A főzés leállítása

A főzés tetszőleges időpontban leállítható, így:

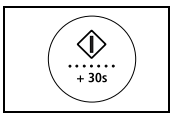
- ***ellenőrizheti az étel állapotát***
- ***megkavarhatja az ételt***
- ***állni hagyhatja azt***

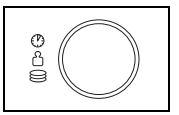
A főzés leállításához…	Tegye ezt...
átmenetileg	Nyissa ki az ajtót. Következmény:A főzés abbamarad. A főzés folytatásához, zárja vissza az ajtót, majd nyomja meg az **Indítás**(◇) gombot.
teljesen	Nyomja meg a **Leállítás**(▽) gombot. Következmény:A főzés abbamarad. Ha törölni kívánja a főzési beállításokat, nyomja meg ismét a **Leállítás**(▽) gombot.

A főzési idő módosítása

A főzési idő – a hagyományos főzéshez hasonlóan – az étel jellemzőinek illetve ízlésének megfelelően időnként kis mértékben módosítható. Lehetőség van:

- ***egyszerűen az ajtót tetszőleges időpontban kinyitva ellenőrizni, hogy a főzés hogyan halad***
- ***csökkenteni vagy növelni a hátralévő főzési időt***





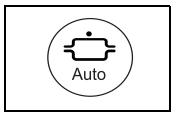
1. Az étel főzési idejének növeléséhez nyomja meg a **+30s**(◇) gombot annyiszor, ahányszor 30 másodperccel a főzési időt növelni szeretné.
   - Példa: Három perccel növeléshez hatszor nyomja meg a **+30s**(◇) gombot.
2. Főzés közben a **forgógomb** jobbra, illetve balra forgatásával növelheti, illetve csökkentheti a főzési időt.

Az Auto Cook (automatikus főzés) funkció használata

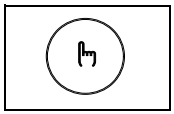
HU

Az öt Auto Cook (automatikus főzés) ( ) funkció előprogramozott főzési idővel rendelkezik. Ezek használatakor sem a főzési időt, sem a teljesítményszintet nem szükséges megadnia.
Az adag méretét a forgógombbal adhatja meg.

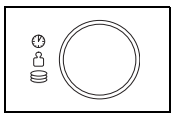
☛ Kizárólag mikrohullámú sütőben használható edényt használjon!
Nyissa ki az ajtót. Helyezze az ételt a forgótányér közepére. Zárja be az ajtót.



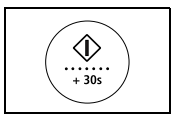
1. Nyomja meg az **Automatikus főzés**( ) gombot.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



2. A **Kiválasztás** ( ) gombbal válassza ki az adott étel típusát. A különféle előreprogramozott beállítások adatai a következő oldalon található táblázatban olvashatók.
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.



3. A **forgógombbal** adja meg az adag mennyiségét.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



4. Nyomja meg az **Indítás**(◇) gombot.
Következmény:A sütő a választott előreprogramozott beállításnak megfelelően megfőzi az ételt.
- ◆ A főzés befejeztekor a sütő négyszer sípol és megjeleníti a “0” jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

Az alábbi táblázat az automatikus főzés funkció programjait, mennyiségeket és pihentetési időt mutatja, illetve hasznos javaslatokkal szolgál az egyes ételtípusokkal kapcsolatban. Az 1., 4. és 5. program csak mikrohullámú energiával működik.
A 3. program mikrohullámú és grill kombinációban működik. A 2. program mikrohullámú és hőközlés kombinációban működik.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
	készétel (fagyasztott)	0,3-0,35 kg 0,4-0,45 kg 0,5-0,55 kg	3 perc	Helyezzen be egy kerámia serpenyőt és vonja be mikrohullámú sütéshez való fóliával. Ez a program 3 összetevőből (például mártásos húsból, zöldségekből és köretből, (burgonya, rizs vagy tészta)) álló fogásokhoz ajánlott.
	Mélyhűtött pizza	0,3-0,4 kg 0,45-0,55 kg 0,6-0,7 kg	-	Helyezzen egy mélyhűtött pizzát (-18 °C) a rövid állványra, helyezzen két mélyhűtött pizzát a rövid illetve a hosszú állványra
	csirkefalatok	0,2-0,3 kg (1 db) 0,4-0,5 kg (2. db) 0,6-0,7 kg (3. db) 0,8-0,9 kg (3-4 db)	2-3 perc	Vékonyan olajozza be a csirkefalatokat, majd ízesítse borssal, sóval és paprikával. Helyezze a hosszú állvány közepére, bőrös oldalával lefelé. Sípolás után fordítsa át.
	friss zöldség	0,2-0,25 kg 0,3-0,35 kg 0,4-0,45 kg 0,5-0,55 kg 0,6-0,65 kg 0,7-0,75 kg	2-3 perc	Mérje ki a megmosott, letisztított és egyforma darabokra vágott zöldségeket. Helyezze fedett üvegtálba. 200-250 g mennyiséghez adjon hozzá 30 ml (2 evőkanálnyi) vizet, 300-450 g mennyiséghez 45 ml-t (3 evőkanálnyit) és 500-750 g mennyiséghez60-75 ml-t (4-5 evőkanálnyit). Főzés után kavargassa meg. Nagyobb mennyiség készítésekor egyszer kavarja meg főzés közben.
	Hámozott burgonya	0,3-0,35 kg 0,4-0,45 kg 0,5-0,55 kg 0,6-0,65 kg 0,7-0,75 kg	2-3 perc	Mérje ki a megpucolt, megmosott és egyforma darabokra vágott burgonyát. Helyezze fedett üvegtálba. 300-450g mennyiséghez adjon hozzá 45 ml (3 evőkanálnyi) vizet, 500-750 g mennyiséghez 60 ml-t (4 evőkanálnyit).

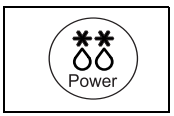
A Power Defrost (automatikus felolvasztás) funkció használata

HU

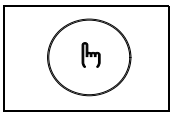
A Power Defrost (automatikus felolvasztás) ( ) funkcióval húst, szárnyast, halat, kenyeret, süteményt és gyümölcsöt olvaszthat fel. A felolvasztási idő és a teljesítményszint automatikusan be van állítva. Önnek csak a programot és a súlyt kell kiválasztania.

☛ Kizárólag mikrohullámú sütőben használható edényt használjon!

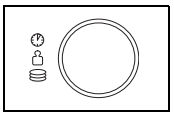
Nyissa ki az ajtót. Helyezze a fagyasztott ételt kerámia tálra a forgótányér közepére. Zárja be az ajtót.



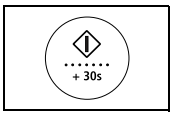
1. Nyomja meg a **Felolvasztás**( ) gombot.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



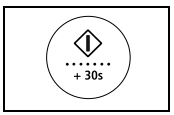
2. A **Kiválasztás** ( ) gombbal válassza ki az adott étel típusát. A különféle előreprogramozott beállítások adatai a következő oldalon található táblázatban olvashatók.
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.



3. A **forgógombbal** állítsa be az étel súlyát.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



4. Nyomja meg az **Indítás**(◊) gombot.
Következmény:
- A készülék elkezdi a felolvasztást.
- A sütő a felolvasztás közben sípol, ezzel jelzi, hogy az ételt át kell fordítani.



5. Az **Indítás**(◊) gombot ismét megnyomva fejezze be a felolvasztást.
Következmény:A főzés befejeztekor a sütő négyszer sípol és megjeleníti a “0” jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

☛ Az étel manuálisan is felolvasztható. Ehhez válassza a mikrohullámú funkciót 180 W teljesítményen. További tudnivalók a 22. oldal. oldalon található „Felolvasztás” részben olvashatók.

Az alábbi táblázat a Power Defrost (automatikus felolvasztás) funkció programjait, mennyiségeket és pihentetési időt mutatja, illetve hasznos javaslatokkal szolgál az egyes ételtípusokkal kapcsolatban. Felolvasztás előtt távolítson el minden csomagolóanyagot. Helyezze a húst, szárnyast és halat egy kerámia tepsibe.

Kód	Étel	Adag	Pihentetés	Javaslatok
	hús	0,2-2 kg	20-90 perc	A peremeket fedje be alufóliával. Amikor a sütő sípol, forgassa meg a húst. Ezzel a programmal marhahúst, bárányhúst, sertéshúst, vagdalthúst, bordaszeletet és fasírozottat olvaszthat fel.
	szárnyas	0,2-2 kg	20-90 perc	A lábat és a szárnyvégeket fedje be alufóliával. Amikor a sütő sípol, forgassa meg a szárnyast. Ezzel a programmal mind egész csirke, mind csirkedarabok felolvaszthatók.
	hal	0,2-2kg	20-60 perc	A hal farokrészét fedje be alufóliával. Amikor a sütő sípol, forgassa meg a halat. Ezzel a programmal mind egész hal, mind halfilék felolvaszthatók.
	kenyér/ sütemény	0,12-1 kg	10-60 perc	Helyezze a kenyeret vagy süteményt sütőpapírra, majd sípolás után fordítsa át. (Az ajtó kinyitásakor a sütő továbbra is működik, csak le lesz állítva). Ezzel a programmal tetszőleges kenyérféle (szeletelt vagy egész), illetve zsemle és kifli is felolvasztható. A zsemléket köralakban helyezze el. Ezzel a programmal tetszőleges élesztős sütemény, keksz, sajtos sütemény és vajas tészta felovasztható. Omlós tészták és sütemények, gyümölcs és krémes sütemények, valamint csokoládé bevonatú sütemények felolvasztására azonban a készülék nem alkalmas.
	gyümölcs	0,1-0,6 kg	5-20 perc	Egy lapos üvegtálban vagy lapos kerámia tepsiben terítse el egyenletesen a gyümölcsöt. Ezzel a programmal tetszőleges gyümölcs felolvasztható.

A pirítótányér használata

A tésztafélék és a pizza tészták mikrohullámú sütőben a grill/hőközlés sütők grill és mikrohullámú sütési módjában sütve alul rendszerint ragacsossá válnak. A Samsung pirítótányérral ropogósra, porhanyósra sütheti az ételt.

A pirítótányérral szalonna, tojás, kolbász stb. is süthető.

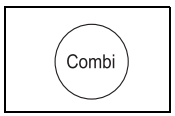
☛ Használata előtt a pirítótányért 3-5 perces kombinált módot kiválasztva melegítse elő:
- Hőközlés (220°C) és mikrohullámú kombináció. (600 W teljesítményen)
- Grill és mikrohullámú kombináció (300 W teljesítményen)
- Lásd 16. oldal. oldal.

1. A fent ismertetett módon melegítse elő a pirítótányért.
- A pirítótányért mindig edényfogó kesztyűvel fogja meg, mert az nagyon forró.

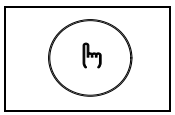
2. Szalonnás rántotta jellegű ételek készítésekor olajozza be a tányért, így az étel szépen megpirul.

3. Helyezze az ételt a pirítótányérra.
- A pirítótányérra csak hőálló edényt tegyen (műanyag tálat például ne).

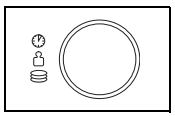
4. Helyezze a pirítótányért a mikrohullámú sütőben található forgótányérra.
- A pirítótányért mindig csak a forgótányérral együtt helyezze a sütőbe.



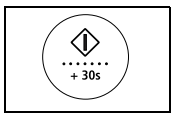
5. Nyomja meg **Kombi** gombot.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



6. A **Kiválasztás**( ) gombbal válassza ki a megfelelő kombinált módot.
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.

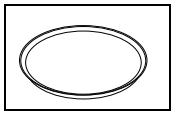


7. A **forgógombbal** adja meg a főzési időt, úgy hogy az jelenjen meg a kijelzőn.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



8. Nyomja meg az **Indítás**(◇) gombot.
Következmény:A főzés megkezdődik.
- ◆ A főzés befejeztekor a sütő négyszer sípol és megjeleníti a “0” jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

A pirítótányér tisztítása



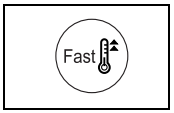
A pirítótányért legcélszerűbb forró vízzel és mosószerrel elmosni, majd tiszta vízzel leöblíteni. Ne használjon súrolókefét vagy durva szivacsot, mert az megsértheti a tányér felületét.

☛ Mivel a pirítótányér teflon bevonatú, szakszerűtlen használat esetén károsodhat.
- Soha ne a pirítótányéron vágja az ételt. Szeletelés előtt vegye ki az ételt a pirítótányérból.
- Az ételt lehetőleg műanyag vagy fakanállal keverje meg.

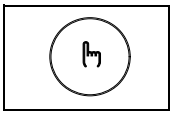
HU

A sütő automatikus gyors-előmelegítése

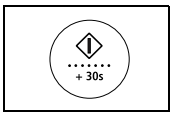
Hőközléses főzéskor az étel sütőbe helyezése előtt a sütőt érdemes előmelegíteni a megfelelő hőmérsékletre.
Amikor a sütő eléri a kívánt hőmérsékletet, mintegy 10 percig így is marad, majd automatikusan kikapcsol.
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem a kívánt főzésnek megfelelő helyzetben van-e.



1. Nyomja meg az **Automatikus gyors-elõmelegítés**(Fast) gombot.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



2. A **Kiválasztás** ( ) gombot egy vagy több alkalommal megnyomva adja meg a hőmérsékletet.
Következmény:Az alábbi jelzés lesz látható:
250°C(hőmérséklet)
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



3. Nyomja meg az **Indítás**( ) gombot.
Következmény:A sütő előmelegszik a kívánt hőmérsékletre.
- A megadott hőmérséklet elérésekor a sütő 6 alkalommal sípol, és a hőmérsékletet 10 percig ezen a szinten tartja.
- 10 perc elteltével 4 alkalommal sípol, majd leállítja a műveletet.

Ha a belső hőmérséklet elérte a megadott hőmérsékletet, a sütő a hőmérséklet megadásakor 6 alkalommal sípol, és 10 percig ezen a szinten tartja a hőmérsékletet.

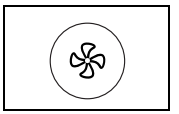
Ha kíváncsi a sütőtér aktuális hőmérsékletére, nyomja meg az **Automatikus gyors-elõmelegítés**(Fast) gombot.

Főzés hőközléssel

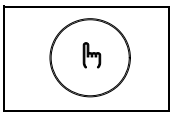
Hőközlés módban a hagyományos sütőkhöz hasonlóan főzhet. A mikrohullámú mód ilyenkor nincs használatban. A hőmérsékletet – szükség szerint – a 40°C-250°C tartományban adhatja meg, nyolc előre beállított szint közül választhat. A maximális főzési idő 60 perc.

Ha szeretné automatikusan gyorsan előmelegíteni a sütőt.
- A sütőben található edényeket mindig edényfogó kesztyűvel fogja meg, mert azok nagyon forrók.
- A rövid állványon finomabbra főnek és pirulnak az ételek.

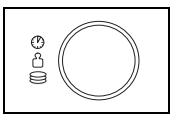
Ellenőrizze, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben, a forgótányér pedig a helyén van-e. Nyissa ki az ajtót, és helyezze az edényt a rövid állványra, majd azt tegye a forgótányérra.



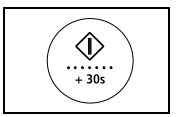
1. Nyomja meg a **Hőközlés** ( ) gombot.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



2. A **Kiválasztás** ( ) gombot egy vagy több alkalommal megnyomva adja meg a hőmérsékletet.
Következmény:Az alábbi jelzés lesz látható:
(hőközlés mód)
250°C (hőmérséklet)
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.



3. A **forgógombbal** állítsa be a főzési időt.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



4. Nyomja meg az **Indítás**( ) gombot.
Következmény:A főzés megkezdődik.
- A főzés befejeztekor a sütő négyszer sípol és megjeleníti a ‘0” jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

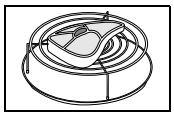
A hőmérséklet az **Automatikus gyors-elõmelegítés**(Fast) gombbal tetszőleges időpontban ellenőrizhető.

Grillezés

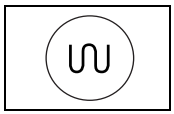
Grillezéssel mikrohullámok nélkül melegíthet és piríthat ételt.

- ***A sütőben található edényeket mindig edényfogó kesztyűvel fogja meg, mert azok nagyon forrók.***
- ***A hosszú állványon finomabbra főnek és pirulnak az ételek.***

Ellenőrizze, hogy a fűtőelem vízszintes helyzetben, a megfelelő állvány pedig a helyén van-e.

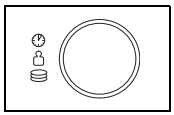


1. Nyissa ki az ajtót, és helyezze az ételt az állványra.



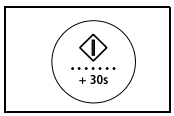
2. Nyomja meg a **Grill** (⏦) gombot.
Következmény:Az alábbi jelzés lesz látható:
⏦ (grill mód)
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.

- A grillezés hőmérséklete nem adható meg.



3. A **forgógombbal** állítsa be a grillezési időt.
- A maximális grillezési idő 60 perc.

Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



4. Nyomja meg az **Indítás**(◈) gombot.
Következmény:Elkezdődik a grillezés:

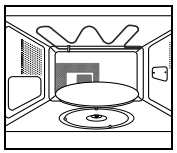
◆ A főzés befejeztekor a sütő négyszer sípol és megjeleníti a “0” jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

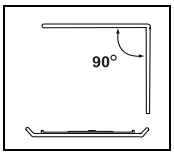
A fűtőelem pozíciójának kiválasztása

A fűtőelem grillezéskor működik.
A fűtőelem hőközléskor, grillezéskor és nyárson sütéskor fűt.
Kétféleképpen helyezhető el:

- ***Hőközléses főzéshez és grillezéshez vízszintes pozícióban***

☛ A fűtőelem pozícióját mindig akkor változtassa meg, amikor hideg, és óvatosan, erőlködés nélkül helyezze függőleges pozícióba.

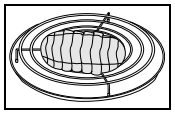




A fűtőelem...	**Tegye ezt...**
függőleges pozícióba helyezéséhez	◆ Húzza le a fűtőelemet ◆ Tolja a sütő belseje felé, amíg párhuzamos nem lesz a hátfallal
vízszintes pozícióba helyezéshez (hőközléses főzéshez és grillezéshez)	◆ Húzza maga felé a fűtőelemet ◆ Tolja fölfelé, amíg párhuzamos nem lesz a sütő mennyezetével

HU

A tartozékok kiválasztása



A hagyományos hőközléses főzéshez speciális konyhafelszerelés szükséges. Mindazonáltal csak olyan konyhafelszerelést használjon, amelyet egy hagyományos tűzhelyen is használni szokott.
A mikrohullámú sütőben használható edények hőközléses főzéshez általában nem felelnek meg. Mikrohullámú főzéshez használjon műanyag edényt, tálat, papírpoharat, szalvétát stb.
Ha kombinált főzési módot (mikrohullámú és grill vagy hőközlés módot) választ, kizárólag mikrohullámú és hagyományos sütőben is használható edényt használjon! A fémtartalmú konyhafelszerelés és konyhaedény károsíthatja a sütőt.

☛ A használható konyhafelszerelésekre és konyhaedényekre vonatkozó tudnivalók a 18. oldal. oldalon található Konyhafelszerelési útmutató című részben olvashatók.

Kombinált főzés

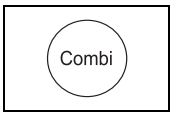
A mikrohullámú sütést grill és hőközléses főzéssel kombinálva gyorsan, mégis porhanyósra sütve készítheti el az ételt.

☛ Kombinált módban KIZÁRÓLAG mikrohullámú és hagyományos sütőben is használható edényt használjon! Az üveg- és kerámia tálak ideálisak, mivel ezek lehetővé teszik, hogy a mikrohullámoik egyenletesen hatolhassanak az ételbe.

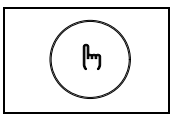
A sütőben található edényeket MINDIG edényfogó kesztyűvel fogja meg, mert azok nagyon forrók.

A hosszú állványon finomabbra főnek és pirulnak az ételek.

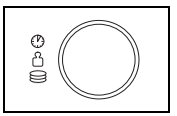
Nyissa ki az ajtót. Az ételt a típusának leginkább megfelelő állványra helyezze. Helyezze az állványt a forgótányérra. Zárja be az ajtót.



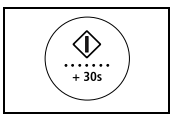
1. Nyomja meg **Kombi** gombot.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.



2. A **Kiválasztás**( ) gombbal válassza ki a megfelelő kombinált módot. További tudnivalók az alábbi kombinált módra és teljesítményszintre vonatkozó táblázatban olvashatók.
Majd: Forgassa el a villogó forgógombot.



3. A **forgógombbal** állítsa be a főzési időt.
A maximális főzési idő 60 perc.
Majd: Nyomja meg a villogó gombot.

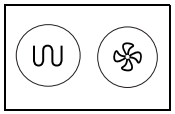


4. Nyomja meg az **Indítás**(◇) gombot.
Következmény:
- Megkezdődik a kombinált főzés.
- A főzés befejeztekor a sütő négyszer sípol és megjeleníti a '0" jelzést. A sütő ezt követően percenként egyszer sípol egyet.

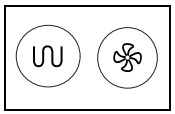
Mód	Teljesítményszint
C 1	Mikrohullámú (300W) + Grill
C 2	Mikrohullámú (180 W) + Hőközlés (200°C)
C 3	Mikrohullámú (450 W) + Hőközlés (200°C)
C 4	Mikrohullámú (600 W) + Hőközlés (220°C)

A mikrohullámú sütő lezárása biztonsági zárral

A mikrohullámú sütő speciális Gyermekbiztonság programmal rendelkezik, amellyel „lezárható ” a sütő, így azt gyerekek és hozzá nem értők nem tudják működtetni.
A sütő bármikor lezárható.



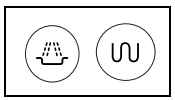
1. Nyomja meg egyszerre a **Grill** és a **Hőközlés** gombot (mintegy 3 másodpercig).
   Következmény:
   - A sütő lezárul.
   - A kijelzőn ez a jelzés látható: “**L**”.



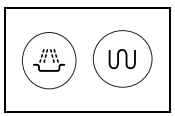
2. Nyomja meg egyszerre a **Grill** és a **Hőközlés** gombot (mintegy 3 másodpercig).
   Következmény:A sütő ismét a megszokott módon működtethető.

A sípolás kikapcsolása

A sípolás bármikor kikapcsolható



1. Nyomja meg egyszerre a **Mikrohullámú**( ) és a **Grill**( ) gombot (mintegy 1 másodpercig).
   Következmény:A sütő nem jelzi sípolással az egyes funkciók befejeződését.

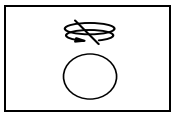


2. A sípolás jelzés visszaállításához nyomja meg ismét egyszerre a **Mikrohullámú**( ) és a **Grill** ( ) gombot (mintegy 1 másodpercig).
   Következmény:A sütő újra a megszokott módon működik.

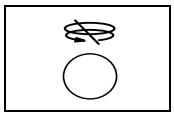
A forgótányér manuális leállítása

A forgótányér be/ki ( ) gombbal a forgótányért leállítva lehetősége nyílik a sütő egészét kitöltő nagy méretű tányérokban főzésre (csak manuális főzés módban).

☛ Az étel így nem lesz olyan szépen átsülve, mert a sütés nem elég egyenletes. A tányért főzés közben érdemes kesztyűs kézzel átforgatni.
Vigyázat! A forgótányért mindig csak étellel együtt helyezze a sütőbe.
Indok: Ellenkező esetben tűz keletkezhet és a készülék is károsodhat.



1. Nyomja meg a **Forgótányér be/ki** ( ) gombot.
   Következmény:A forgótányér nem fog forogni.



2. A forgótányér forgásának visszaállításához nyomja meg ismét a **Forgótányér be/ki** ( ) gombot.
   Következmény:A forgótányér újra forogni fog.

✉ Főzés közbe ne nyomja meg a **Forgótányér be/ki**( ) gombot. Előbb állítsa le a főzési fázist, csak azt követően nyomja meg a **Forgótányér be/ki**( ) gombot.

Konyhafelszerelési útmutató

A mikrohullámú sütőben csak úgy lehet ételt készíteni, ha a mikrohullámok szabadon behatolhatnak az ételbe, és azokat nem veri vissza és nem nyeli el az éppen használt edény.
Ezért a konyhafelszerelést körültekintően válassza ki. Ha a konyhafelszerelés mikrohullámú sütőben használható (microwave-safe) jelzésű, nem kell aggódnia.
Az alábbi táblázatban különféle konyhafelszerelési típusok láthatók, valamint az, hogy az adott konyhafelszerelés használható-e, és ha igen, milyen módon a mikrohullámú sütőben.

Konyhafelszerelés	Mikrohullámú sütőben használható	Megjegyzések
Alufólia	✓✗	Kis mennyiségben használható, túlsütés ellen. Ha a alufólia túl közel kerül a sütő falához, illetve ha túl sok alufóliát használ, elektromos ív keletkezhet.
Pirítótányér	✓	8 percnél tovább ne melegítse elő.
Porcelán és cserépedény	✓	A porcelán-, agyag- és mázas cserépedény, illetve finom porcelán (bone china) rendszerint megfelelő, kivéve, ha fémbevonatos.
Eldobható poliészter kartonpapír edények	✓	Egyes fagyasztott élelmiszerek ebbe vannak csomagolva.
Gyorsétel csomagolása		
• Polisztirén poharak	✓	Étel melegítésére használható. A polisztirén túlfűtés esetén megolvadhat.
• Papírtasakok és újságpapír	✗	Lángra kaphat.
• Újrahasznosított papír és fémbevonat	✗	Elektromos ívet okozhat.
Üvegkészítmények		
• Tűzálló edények	✓	Használatható, kivéve, ha fémbevonatos.
• Finomüveg készítmények	✓	Étel és folyadék melegítésére használható. A hirtelen felforrósított finomüveg elpattanhat, megrepedhet.
• Befőttesüvegek	✓	Fedél nélkül használandó. Csak melegítésre alkalmas.
Fém		
• Edények	✗	Elektromos ívet és tüzet okozhat.
• Fagyasztó tasak kötés	✗	
Papír		
• Tányér, poharat, szalvéta és sütőpapír	✓	Rövid ideig tartó főzésre és melegítésre. A fölösleges páratartalom elnyelésére is használható.
• Újrahasznosított papír	✗	Elektromos ívet okozhat.
Műanyag		
• Edények	✓	Különösen, ha hőálló termoplasztikus műanyag. Más műanyagok egy része magas hőmérsékleten deformálódhat és kifakulhat. Melamine műanyagot ne használjon.
• Sütőfólia	✓	A nedvesség visszatartására használható. Az étellel ne érintkezzen. A kiszabaduló forró gőz miatt körültekintően távolítsa el.
• Fagyasztó tasakok	✓✗	Csak akkor, ha forrásálló és sütőben is használható. A légmentesen zárt nem megfelelő. Szükség esetén lyukassza át villával.
Viaszpapír, zsírhatlan papír	✓	A nedvesség visszatartására és a fröcskölés megakadályozására használható.

✓ : Javasolt
✓✗: Körültekintést igényel
✗ : Nem biztonságos

MIKROHULLÁMOK

Az étel víz-, zsír- és cukortartalma által vonzott és elnyelt mikrohullámú energia ténylegesen behatol az élelmiszerbe.
Az élelmiszerben található molekulák a mikrohullámok miatt gyorsabban mozognak. A molekulák gyors mozgása súrlódással jár, és az étel az így keletkező hőtől fő meg.

FŐZÉS

A mikrohullámú főzéshez való konyhafelszerelés:
A konyhafelszerelésnek maximális hatékonyság érdekében át kell engednie a mikrohullámokat. A fémek – például a rozsdamentes acél, az alumínium és a réz – visszaverik a mikrohullámokat, a kerámián, üvegen, porcelánon és műanyagon, valamint a papíron és a fán áthatolnak a mikrohullámok. Ezért az ételt soha ne fém edényben főzze.

Mikrohullámú főzéssel készíthető ételek:
Számos étel készíthető mikrohullámú főzéssel, ezek közé tartozik például a friss vagy fagyasztott zöldség, gyümölcs, tészta, rizs, gabona, bab, hal és hús. Mikrohullámú sütőben szószok, sodók, levesek, párolt puding, befőtt és vegyes gyümölcs ízesítők is készíthetők. A mikrohullámú főzés általánosságban minden olyan ételhez ideális, amelyet amúgy tűzhelyen készítene. Így például vaj vagy csokoládé felolvasztására is alkalmas (lásd a tippeket, fogásokat és ötleteket tartalmazó fejezetben).

Fedő használata főzés közben
Főzés közben rendkívül fontos befedni az ételt, mert az elpároló víz gőz formájában felfelé tör, és ezzel elősegíti a főzést. Az élelmiszer többféleképen is befedhető: például kerámia tányérral, műanyag fedővel vagy mikrohullámú sütéshez való fóliával.

Pihentetési idő értékek
A pihentetési időnek abban van nagy szerepe, hogy főzést követően a hőmérséklet egyenletesen eloszolhasson az ételben.

Főzési útmutató fagyasztott zöldségekhez

Fedett tűzálló üvegedényt használjon. Főzze lefedve a minimálisan megadott ideig – lásd a táblázatban. Főzze tovább a kívánt állapotig.
Főzés közben kavargassa meg két alkalommal, utána egyszer. Főzés után adjon hozzá sót, fűszert vagy vajat. Pihentetés közben fedje le.

Étel	Adag	Teljesítmény szint	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Útmutatás
spenót	0,15 kg	600 W	5-6	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanálnyi) hideg vizet.
brokkoli	0,3 kg	600 W	8-9	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanálnyi) hideg vizet.
borsó	0,3 kg	600 W	7-8	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanálnyi) hideg vizet.
zöldbab	0,3 kg	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanálnyi) hideg vizet.
vegyes zöldség (sárgarépa/ borsó/ kukorica)	0,3 kg	600 W	7-8	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanálnyi) hideg vizet.
vegyes zöldség (kínai módra)	0,3 kg	600 W	7½-8½	2-3	Adjon hozzá 15 ml (1 evőkanálnyi) hideg vizet.

Főzési útmutató rizshez és tésztához

Rizs: Nagy fedett tűzálló üvegedényt használjon – a rizs főzés közben a duplájára dagad. Főzze lefedve.
A főzési idő letelte után kavargassa meg a pihentetési idő előtt, és adjon hozzá sót, fűszert és vajat.
Megjegyzés: A főzési idő leteltekor a rizs nem feltétlenül szívta magába az összes vizet.

Tészta: Nagy fedett tűzálló üvegedényt használjon. Adjon hozzá forrásban lévő vizet, csipetnyi sót, majd kavarja meg alaposan. Fedetlenül főzze. Főzés közben és után kavargassa meg néhányszor. Pihentetés közben fedje le, utána szárítsa át.

Étel	Adag	Teljesítmény-szint	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Útmutatás
fehérrizs (félig főzött)	0,25 kg 0,37 kg	900 W	15-16 17½-18½	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Barnarizs (félig főzött)	0,25 kg 0,37 kg	900 W	20-21 22-23	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet. Adjon hozzá 750 ml hideg vizet.
Vegyes rizs (rizs + tuszkarora rizs)	0,25 kg	900 W	16-17	5	Adjon hozzá 500 ml hideg vizet.
Vegyes gabona (rizs + gabona)	0,25 kg	900 W	17-18	5	Adjon hozzá 400 ml hideg vizet.
Tészta	0,25 kg	900 W	10-11	5	Adjon hozzá 1000 ml forró vizet.

HU

Főzési útmutató friss zöldségekhez

Fedett tűzálló üvegedényt használjon. Hacsak nincs más mennyiség előírva, 250 grammonként adjon hozzá 30-45 ml (2-3 evőkanálnyi) hideg vizet (lásd a táblázatban). Főzze lefedve a minimálisan megadott ideig – lásd a táblázatban. Főzze tovább a kívánt állapotig. Főzés közben és után kavarja meg egy alkalommal. Főzés után adjon hozzá sót, fűszert vagy vajat. Pihentesse 3 percig lefedve.

Ötlet: Vágja azonos méretű darabokra a friss zöldséget. Minél kisebbre vágja, annál gyorsabban fő majd meg.

Valamennyi friss zöldséget maximális mikrohullámú teljesítményen (900 W) kell főzni.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Útmutatás
brokkoli	0,25 kg 0,5kg	4½-5 7-8	3	Hasonló méretű darabkákat készítsen elő. A szárakat középre helyezze el.
kelbimbó	0,25 kg	6-6½	3	Adjon hozzá 60-75 ml (5-6 evőkanálnyi) vizet.
sárgarépa	0,25 kg	4½-5	3	Vágja a sárgarépát azonos méretű darabokra.
karfiol	0,25 kg 0,5 kg	5-5½ 7½-8½	3	Hasonló méretű darabkákat készítsen elő. A nagyobb darabokat vágja félbe. A szárakat középre helyezze el.
cukkini	0,25 kg	4-4½	3	Darabolja föla cukkinit. Adjon hozzá 30 ml (2 evőkanálnyi) vizet vagy egy darabka vajat. Főzze puhulásig.
padlizsán	0,25 kg	3½-4	3	Vágja kis darabokra a padlizsánt, és hintse meg 1 evőkanál citromlével.
póréhagyma	0,25 kg	4-4½	3	Vágja vastag szeletekre a póréhagymát.
gomba	0,12 kg 0,12 kg	1½-2 2½-3	3	Apró egész vagy szeletelt gombát készítsen elő. Ne adjon hozzá vizet. Hintse meg citromlével. Ízesítse sóval és borssal. Tálalás előtt szárítsa ki.
vöröshagyma	0,25 kg	5-5½	3	Szeletelje fel vagy vágja félbe a vöröshagymát. Csak 15 ml (1 evőkanálnyi) vizet adjon hozzá.
pirospaprika	0,25 kg	4½-5	3	Szeletelje kis darabkákra a pirospaprikát.
burgonya	0,25 kg 0,5 kg	4-5 7-8	3	Mérje ki a megpucolt burgonyát, majd vágja félbe vagy negyedelje hasonló méretűre.
karalábé	0,25 kg	5½-6	3	Vágja apró kockákra a karalábét.

ÚJRAMELEGÍTÉS

A mikrohullámú sütővel a hagyományos sütők és tűzhelylapok használatakor szükséges idő töredéke alatt melegítheti újra az ételt.
Útmutatásul az ebben a táblázatban jelölt teljesítményszintek és újramelegítési idő értékek szolgálnak. A táblázatban szereplő újramelegítési idő értékek körülbelül +18 és +20°C közötti szobahőmérsékletű folyadékokra, illetve körülbelül +5 és +7°C közötti hőmérsékletű fagyasztott ételre vonatkoznak.

Elhelyezés és letakarás

Kerülje a nagyobb darabok – például – újramelegítését, ezek külső része ugyanis túlsül és kiszárad, mire a belső részek átforrósodnak. Érdemes kisebb darabokat újramelegeni.

Teljesítményszintek és kavarás

Egyes ételek újramelegíthetők 900 W teljesítményen, míg másokat 600 W, 450 W vagy akár csak 300 W teljesítményen lehet újramelegíteni.
Útmutatásul tekintse át a táblázatban foglaltakat.
A kényes, illetve nagy mennyiségű ételeket általában érdemes alacsony teljesítményen újramelegíteni, és azokat az ételeket is, amelyek gyorsan áthevülnek (ilyenek például a húsos piték).
Újramelegítés közben kavarja meg alaposan vagy fordítsa át az ételt, így az finomabb lesz. Ha van rá mód, tálalás előtt kavarja meg még egyszer.
Folyadékokat és bébiételeket különösen körültekintően melegítsen. A folyadékokat melegítés előtt, alatt és után kavargatással elkerülheti, hogy az hirtelen kitörve kezdjen forrni vagy leforrázza Önt. Pihentetés alatt hagyja a mikrohullámú sütőben. A folyadékokba érdemes műanyag kanalat vagy üvegpálcát tenni. Az ételt ne süsse túl (úgy ehetetlenné válik). Érdemes először kevesebb főzési időt megadni, és szükség szerint extra melegítési idővel korrigálni.

Melegítési és pihentetési idő értékek

Az étel első újramelegítésekor célszerű feljegyezni a művelethez szükséges időmennyiséget, így az jó kiindulási alapul szolgálhat a jövőben.
A újramelegített étel akkor jó, ha teljes egészében át van forrósodva.
Újramelegítést követően a hőmérséklet-kiegyenlítődés érdekében kis ideig még hagyja állni az ételt. Az újramelegítést követően javasolt pihentetési idő 2-4 perc, hacsak a táblázatban nem más érték szerepel.
Folyadékokat és bébiételeket különösen körültekintően melegítsen. Tekintse át a biztonsági óvintézkedéseket ismertető fejezetet is.

FOLYADÉKOK ÚJRAMELEGÍTÉSE

A sütő kikapcsolását követően a hőmérséklet kiegyenlítődése érdekében legalább 20 másodpercig mindig pihentesse a készüléket. Ha szükséges, melegítés közben kavargassa meg az ételt, melegítés után pedig MINDIG kavarja meg. A folyadékokat melegítés előtt, alatt és után kavargatással, illetve azokba műanyag kanalat vagy üvegpálcát helyezve elkerülheti, hogy azok hirtelen kitörve kezdjenek forrni vagy leforrázzák Önt.

Főzési útmutató (folytatás)

BÉBIÉTEL ÚJRAMELEGÍTÉSE

BÉBIÉTEL:
Öntse bele egy mély kerámiatálba. Fedje be műanyag fedéllel. Újramelegítés után kavarja át alaposan! Tálalás előtt hagyja állni 2-3 percig. Kavarja meg ismét, majd ellenőrizze a hőmérsékletét. A javasolt tálalási hőmérséklet: 30-40°C között.

ANYATEJ:
Öntse a tejet fertőtlenített üvegbe. Melegítse újra fedetlenül. A cumisüveget soha ne melegítse úgy, hogy a szívóka rajta van, mert a cumisüveg túlmelegítéskor szétpattanhat. Pihentetés, majd tálalás előtt rázza föl alaposan! Mielőtt tálalná a babának az ételt, mindig ellenőrizze a bébiétel, illetve tej hőmérsékletét. A javasolt tálalási hőmérséklet: körülbelül 37°C.

MEGJEGYZÉS:
A bébiétel hőmérsékletét különösen tálalás előtt fontos ellenőrizni, nehogy az étel megégesse a babát. Útmutatásul az alábbi táblázatban jelölt teljesítményszintek és újramelegítési idő értékek szolgálnak.

Bébiétel és tej újramelegítése

Útmutatásul az ebben a táblázatban jelölt teljesítményszintek és újramelegítési idő értékek szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesítm-énysszint	Idő	Pihentetési idő (perc)	Útmutatás
bébiétel (zöldség + hús)	0,19 kg	600 W	30 másodperc	2-3	Öntse bele egy mély kerámiatálba. Főzze lefedve. Főzés után kavargassa meg. Hagyja állni 2-3 percig. Tálalás előtt kavarja át alaposan, és ellenőrizze gondosan a hőmérsékletét.
zabkása gyerekeknek (gabona + tej + gyümölcs)	0,19 kg	600 W	20 másodperc	2-3	Öntse bele egy mély kerámiatálba. Főzze lefedve. Főzés után kavargassa meg. Hagyja állni 2-3 percig. Tálalás előtt kavarja át alaposan, és ellenőrizze gondosan a hőmérsékletét.
anyatej	0,1 kg 0,2 kg	300 W	30-40 másodperc 1 perc - 1 perc 10 mperc között	2-3	Kavarja át vagy rázza föl alaposan, majd öntse fertőtlenített üvegbe. Helyezze a forgótányér közepére. Fedetlenül főzze. Rázza föl alaposan, majd hagyja állni legalább 3 percig. Tálalás előtt rázza föl alaposan, és ellenőrizze gondosan a hőmérsékletét.

Folyadékok és ételek újramelegítése

Útmutatásul az ebben a táblázatban jelölt teljesítményszintek és újramelegítési idő értékek szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesít-ménys-zint	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Útmutatás
Italok (kávé, tea és víz)	0,15 kg (1 csésze) 0,3 kg (2 csésze) 0,4 kg (3 csésze) 0,6 kg (4 csésze)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Öntse bele a csészébe, majd melegítse újra fedetlenül. 1 csésze középen, 2 csésze egymással szemben, 3 csésze köralakban. Pihentetés alatt hagyja a mikrohullámú sütőben, majd kavarja át alaposan.
leves (fagyasz-tott)	0,25 kg 0,35 kg 0,45 kg 0,55 kg	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Öntse bele egy mély kerámia tepsibe vagy kerámiatálba. Fedje be műanyag fedéllel. Újramelegítés után kavarja át alaposan. Tálalás előtt kavarja meg még egyszer.
párolt hús (fagyasz-ott)	0,35 kg	600 W	4½-5½	2-3	Helyezze a párolt húst mély kerámia tepsibe. Fedje be műanyag fedéllel. Újramelegítés közben kavargassa meg néhányszor, majd pihentetés és tálalás előtt is.
szószos tészta (fagyasz-tott)	0,35 kg	600 W	3½-4½	3	Helyezze a tésztát (például spagettit vagy tojásmetéltet) lapos kerámia tepsibe. Vonja be mikrohullámú sütéshez való fóliával. Tálalás előtt kavarja meg.
Töltött tészta szósszal (fagyasz-tott)	0,35 kg	600 W	4-5	3	Helyezze a töltött tésztát (például raviolit, tortellinit) mély kerámia tepsibe. Fedje be műanyag fedéllel. Újramelegítés közben kavargassa meg néhányszor, majd pihentetés és tálalás előtt is.
Főétel (fagyasz-tott)	0,35 kg 0,45 kg 0,55 kg	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Helyezze a 2-3 fagyasztott összetevőből álló fogást egy kerámia tányérra. Vonja be mikrohullámú sütéshez való fóliával.
Fondue sajt azonnal tálalható (fagyasz-tott)	0,4 kg	600 W	6-7	1-2	Helyezze az azonnal tálalható olvasztott sajtot egy megfelelő méretű fedett tűzálló üvegedénybe. Újramelegítés közben és után kavargassa meg néhányszor. Tálalás előtt kavarja meg alaposan.

HU

FELOLVASZTÁS

A mikrohullámokkal nagyszerűen felolvaszthatók a fagyasztott ételek. A mikrohullámok rövid idő alatt lágyan felolvasztják a fagyasztott ételt. Ez igazán jól jöhet, ha váratlan vendég érkezik.

A fagyasztott szárnyasokat főzés előtt alaposan ki kell olvasztani. A kiolvadt folyadék felszárítása érdekében távolítson el minden fém tasak kötést és csomagolóanyagot.

Helyezze a fagyasztott ételt fedetlenül egy tányérra. Forgassa át félig, majd amint lehet, távolítson el minden folyadékot és aprólékot. Alkalmanként ellenőrizze az étel állapotát, hogy az nem melegszik-e.
Ha a fagyasztott étel kisebb és vékonyabb részi melegedni kezdenek, azokat felolvasztás közben apró alufólia darabkákkal bevonva védheti.

Ha a szárnyas felülete forrósodni kezd, állítsa le a felolvasztást, és csak 20 percnyi pihentetés után folytassa.
A felolvasztás befejeződéséig hagyja állni a halat, húst és szárnyast. A teljes felolvasztáshoz szükséges pihentetési idő a felolvasztandó étel mennyiségétől függ. Tekintse át az alábbi táblázatban szereplő értékeket.

Ötlet: A lapos ételek könnyebben felolvadnak, mint a vastagok, és a kisebb mennyiségekhez kevesebb idő szükséges. Ezt tartsa szem előtt étel fagyasztásakor és felolvasztásakor.

Fagyasztott étel körülbelül -18 és - 20°C közötti hőmérsékleten felolvasztásakor az alábbi táblázat szolgálhat útmutatásul.

Valamennyi fagyasztott ételt felolvasztás teljesítményen (180 W) kell felolvasztani.

Étel	Adag	Idő (perc)	Pihentetési idő (perc)	Útmutatás
Hús				
vagdalt	0,25 kg	6-7	15-30	Helyezze a húst lapos kerámia tepsibe. A vékony széleket fedje be alufóliával. A felolvasztási idő felénél forgassa át!
marhahús	0,5 kg	10-12		
vagdalt sertéshús	0,25 kg	7-8		
szárnyas				
csirkefalatok	0,5 kg (2 db)	12-14	15-60	Előbb helyezze a csirkefalatokat egyik bőrös oldalukkal lefelé, az egészcsirkét egyik mell felőli oldalával lefelé egy lapos kerámia tepsibe. Fedje be alufóliával a vékonyabb részeket (a szárnyakat és végeket). A felolvasztási idő felénél forgassa át!
egész csirke	1,2 kg	28-32		
hal				
halfilé/	0,2 kg	6-7	10-25	Helyezze a fagyasztott halat egy lapos kerámia tepsi közepére. A vékonyab részeket bújtassa a vastagabbak alá. A vékony végrészeket fedje be alufóliával. A felolvasztási idő felénél forgassa át!
egész hal	0,4 kg	11-13		
gyümölcs				
bogyósok	0,3 kg	6-7	5-10	Terítse el a gyümölcsöt (nagy átmérőjű) lapos, kerek üvegtálon.
kenyér				
zsemlék (mind kb. 50 g)	2 db	1-1½	5-20	A zsemléket köralakban, a kenyeret függőlegesen (toronyszerűen) helyezze el sütőpapíron a forgótányér közepén. A felolvasztási idő felénél forgassa át!
pirítós/ szendvics	4 db	2½-3		
német kenyér	0,25 kg	4-4½		
(tönkölybúza + rozsliszt)	0,5 kg	7-9		

Főzési útmutató (folytatás)

GRILL

A grill fűtőelem a sütőtér mennyezete alatt található. Akkor működik, ha az ajtó be van zárva és a forgótányér forog. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesebben pirul. 4 perces előmelegítéssel gyorsabban pirítható az étel.

A grillezéshez való konyhafelszerelés:
Tűzbiztosnak kell lennie. Fémet tartalmazhat.. Műanyag konyhafelszerelést ne használjon, mert az elolvadhat.

Grillezéssel készíthető ételek:
Bordaszelet, kolbászfélék, vagdalt hús, hamburger, szalonna- és sonkaszelet, vékony haldarabkák, szendvics és mindenféle bevonatos pirítós kenyér.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
Amikor tisztán grill módban süt, a grill fűtőelemnek vízszintes pozícióban a mennyezet alatt kell lennie, és nem függőleges pozícióban a hátfal mellett. Hacsak másként nem jelöljük, az ételt a hosszú állványra kell helyezni.

MIKROHULLÁM + GRILL

Ebben a módban együttesen érvényesül a grillsütőből sugárzódó hő és a gyors mikrohullámú főzés hatása. Csak akkor működik, ha az ajtó be van zárva és a forgótányér forog. A forgótányér forgása következtében az étel egyenletesen pirul.
A mikrohullám + grill főzéshez való konyhafelszerelés:
A mikrohullámokat átengedő konyhafelszerelést használjon. Tűzbiztosnak kell lennie. Kombinált módban ne használjon fémtartalmú konyhafelszerelést. Műanyag konyhafelszerelést ne használjon, mert az elolvadhat.

Mikrohullámú + grill főzéssel készíthető ételek:
A kombinált módban készíthető ételek közé tartozik tetszőleges olyan főtt étel, amelyet újra kell melegíteni vagy pirítani kell, (például sült tészta), valamint olyan étel, amelyet rövid ideig kell sütni, hogy a teteje megpiruljon. Ebben a módban vastag ételek is készíthetők, amelyek felső része pirítva és porhanyósra sütve nyeri el ízét (például csirkefalatok, ezeket sütés közben forgassa át). További tudnivalók a grillezési táblázatban olvashatók.

FONTOS MEGJEGYZÉS:
Amikor (mikrohullámú + grill) kombinált módban süt, a grill fűtőelemnek vízszintes pozícióban a mennyezet alatt kell lennie, és nem függőleges pozícióban a hátfal mellett. Hacsak másként nem jelezzük, az ételt a hosszú állványra kell helyezni. Egyébként közvetlenül a forgótányérra helyezendő. Tekintse át az alábbi táblázatban szereplő útmutatásokat.
Ha mindkét oldalán szeretné megpirítani az ételt, át kell fordítani.

Grillezési útmutató friss ételekhez

A grillezés funkcióval 3 percen át melegítse elő a grillsütőt.
Útmutatásul az ebben a táblázatban jelölt teljesítményszintek és grillezési idő értékek szolgálnak.

Friss étel	Adag	Teljesít-ményszint	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Útmutatás
pirítós szeletek	4 db (mind 0,25 kg)	Csak grillezés	3½-4½	3-4	Helyezze a pirítós szeleteket egymás mellé az állványra.
grillezett paradicsom	0,2 kg (2 db) 0,4 kg (4 db)	300 W + Grill	4-5 5½-6½	-	Vágja félbe a paradicsomokat. Fedje be sajttal. Helyezze el köralakban lapos tűzálló üvegedényben. Helyezze a hosszú állványra. Hagyja állni 2-3 percig.
paradicsomos sajtos pirítós	4 db (0,3 kg)	300 W + Grill	4½-5½	-	Előbb pirítsa meg a kenyérszeleteket. Majd helyezze a bevonatos pirítóst a hosszú állványra. Hagyja állni 2-3 percig.
sültalma	2 alma (kb. 0,4 kg) 4 alma (kb. 0,8 kg)	300 W + Grill	6½-7½ 11-13	-	Magozza ki az almákat, majd töltse meg mazsolával és gyümölcsízzel. Tegyen mandulaszeleteket a tetejükre. Helyezze az almákat lapos tűzálló üvegedénybe. Helyezze az edényt közvetlenül a rövid állványra.

HU

Grillezési útmutató frissételekhez (folytatás)

Friss étel	Adag	Teljesítm-ényszint	1. oldal ideje (perc)	2. oldal ideje (perc)	Útmutatás
csirkefalatok	0,5 kg (2 db) 0,9 kg (3-4 db)	300 W + Grill	10-11 12-13	9-10 11-12	Olajozza be a csirkefalatokat és fűszerezze őket. Helyezze őket köralakban a hosszú állványra. Hagyja állni 2-3 percig.
bárányborda szelet (közepes)	0,4 kg (4 db)	Csak grillezés	10-12	8-9	Olajozza be a bárányborda szeleteket, majd fűszerezze meg. Fektesse őket köralakban a hosszú állványra. Grillezés után hagyja őket állni 2-3 percig.
vagdalt sertéshús	0,4 kg (2 db)	MW + Grill	300 W + Grill 8-9	Csak grillezés 8-9	Olajozza be a vagdalt sertéshúst, majd fűszerezze meg. Fektesse köralakban a hosszú állványra. Grillezés után hagyja állni 2-3 percig.
sülthal	0,4-0,5 kg	300 W + Grill	6-7	7-8	Olajozza be az egész hal felületét, majd fűszerezze meg. Helyezzen a hosszú állványra egymás mellé két halat (az egyik fejrésze a másik farokrészéhez kerüljönl). Hagyja állni 2-3 percig.

HŐKÖZLÉS

A hőközléssel főzés a hagyományos és jól ismert forró levegővel hagyományos sütőben való sütésnek felel meg.
A fűtőelem és a ventilátor a hátfalon található, ez biztosítja a forró levegő áramlását.

A hőközléses sütéshez való konyhafelszerelés:
Valamennyi – a hagyományos hőközléses sütőben is használt – megszokott sütő konyhafelszerelés, tepsi és sütőlap használható.

Hőközléses sütéssel készíthető ételek:
Valamennyi keksz, lángos, zsemle és sütemény, valamint gyümölcstorta, káposztás fánk és puding így készítendő.

MIKROHULLÁMÚ + HŐKÖZLÉS

Ebben a módban a mikrohullámú energia és a forró levegő együttesen fejti ki hatását, így csökken a főzési idő, és az étel barna, porhanyós felületű lesz.
A hőközléssel főzés a hagyományos és jól ismert forró levegővel hagyományos sütőben való sütésnek felel meg, melynek során a levegőt a hátfalon található ventilátor keringeti.

A mikrohullámú + hőközléses főzéshez való konyhafelszerelés:
A mikrohullámokat át kell engednie. Sütőben használhatónak kell lennie (például üveg, cserép vagy fémbevonat nélküli porcelán); az MW + Grill módnál ismertetett konyhafelszereléshez hasonlóan.

Mikrohullámú + hőközléses főzéssel készíthető ételek:
Tetszőleges hús és szárnyas, valamint ragu és tésztaféle, piskótatészta és könnyű gyümölcstorta, pástétom és morzsaféle, sült zöldség, lángos és kenyérféle.

Hőközléses főzési útmutató frissételekhez, például zsemléhez, kenyérhez és süteményhez

Hacsak az ellenkezőjét nem javasoljuk, az előmelegítés funkcióval melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre (lásd a táblázatban).
Útmutatásul az ebben a táblázatban jelölt teljesítményszintek és hőközléssel főzési idő értékek szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesítm-ényszint	Idő (perc)	Útmutatás
ZSEMLÉK zsemlék (készre sütött)	4-6 db (mind kb. 0,05 kg)	Csak hőközlés 180°C	2-3	Helyezze a zsemléket köralakban a rövid állványra. Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt! Hagyja állni 2-3 percig.
vegyes színű édes tészta/ citromtorta (guba)	0,7 kg	180 W +220°C előmelegít és nélkül!	24-26	Helyezze a gubát téglalap alakú üvegtálra vagy fekete fém tepsibe (25 cm hosszú). Helyezze a tortát a rövid állványra. Hagyja állni 5-10 percig.
Töltött vajas tészta (fagyasztott)	0,25 kg (5 db)	Csak hőközlés 220°C	15-20	A vajas tésztát töltse meg például sonkával, kolbásszal, sajttal vagy zöldséggel. Helyezze sütőpapírra a hosszú állvány közepére.
Lapos teasütemény (guba)	6 x 70 g (0,4 -0,45 kg)	180 W + 200°C	14-16	A gubát helyezze egy 6 közepes méretű teasüteménynek megfelelő kerámia teasütemény tartóba, 6 kisebb, kerek tűzálló üvegedény is megfelel. Helyezze az edényt a rövid állványra. Hagyja állni 5 percig.

Hőközléses főzési útmutató fagyasztott ételekhez, például zsemléhez, kenyérhez, süteményhez és tésztához

Hacsak az ellenkezőjét nem javasoljuk, az előmelegítés funkcióval melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre (lásd a táblázatban).
Útmutatásul az ebben a táblázatban jelölt teljesítményszintek és sütési idő értékek szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesítményszint	Idő (perc)	Útmutatás
kiflifélék / fokhagymás kenyér (elősütött)	0,2-0,25 kg (1 db)	180 W + 200°C	6-7	Helyezze a fagyasztott kiflit sütőpapíron a rövid állványra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.

Hőközléses főzési útmutató fagyasztott pizzához, tésztához, hasábburgonyához és nugátokhoz

Hacsak az ellenkezőjét nem javasoljuk, az előmelegítés funkcióval melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre (lásd a táblázatban).
Útmutatásul az ebben a táblázatban jelölt teljesítményszintek és sütési idő értékek szolgálnak.

Étel	Adag	Teljesítmény-szint	Idő (perc)	Útmutatás
Tészta (Lasagna vagy Canneloni)	0,4 kg	450 W + 200°C előmelegítés nélkül!	20-22	Helyezze egy megfelelő méretű tűzálló üveg edénybe vagy hagyja az eredeti csomagolásban (amennyiben az használható sütőben és mikrohullámú sütőben). Helyezze a fagyott lasagnát a rövid állványra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
Tészta (Makaróni, Tortellini)	0,4 kg	450 W + 200°C előmelegítés nélkül!	16-18	Helyezze egy megfelelő méretű tűzálló üveg edénybe vagy hagyja az eredeti csomagolásban (amennyiben az használható sütőben és mikrohullámú sütőben). Helyezze a rövid állványra a fagyott tésztát. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.
Csirkenugát	0,25 kg	450 W + 200°C	6½-7½	Helyezze a csirkedarabokat a rövid állványra. Sütés után hagyja állni 2-3 percig.

Főzési útmutató (folytatás)

SPECIÁLIS ÖTLETEK

VAJ FELOLVASZTÁSA
Helyezzen 50 g vajat egy kis mély üvegtálba. Fedje be műanyag fedéllel.
Melegítse 30-40 másodpercig 900 W teljesítményen, amíg fel nem olvad a vaj.

CSOKOLÁDÉ FELOLVASZTÁSA
Helyezzen 100 g csokoládét egy kis mély üvegtálba.
Melegítse 3-5 percig 450 W teljesítményen, amíg fel nem olvad a csokoládé.
Melegítés közben kavargassa meg egy-két alkalommal. Az edényeket mindig edényfogó kesztyűvel emelje ki!

KRISTÁLYOSODOTT MÉZ FELOLVASZTÁSA
Helyezzen 20 g kristályosodott mézet egy kis mély üvegtálba.
Melegítse 20-30 másodpercig 300 W teljesítményen, amíg fel nem olvad a méz.

ZSELATIN FELOLVASZTÁSA
Helyezze a száraz zselatin darabkákat (10 g) 5 percig hideg vízbe.
Helyezze a száraz zselatint egy kis tűzálló üveg edénybe.
Melegítse 1 percig 300 W teljesítményen.
Felolvasztás után kavargassa meg.

BEVONAT/CUKORMÁZ BEVONAT KÉSZÍTÉSE (TORTÁHOZ ÉS SÜTEMÉNYHEZ)
Keverje össze az instant bevonatot (körülbelül 14 g mennyiséget) 40 g cukorral és 250 ml hideg vízzel.
Süsse fedetlen tűzálló üveg edényben 3½ - 4½ percig 900 W teljesítményen, amíg a bevonat/cukormáz bevonat átlátszóvá nem válik. Sütés közben kavargassa meg két alkalommal.

LEKVÁR FŐZÉSE
Helyezzen 600 g gyümölcsöt (például vegyes bogyótermésűeket) egy megfelelő méretű
fedett tűzálló üveg edénybe. Adjon hozzá 300 g befőző cukrot, majd kavarja át alaposan.
Főzze lefedve 10-12 percig 900 W teljesítményen.
Főzés közben kavargassa meg néhány alkalommal. Öntse közvetlenül kis csavaros fedelű lekvárosüvegekbe. Hagyja állni lefedve 5 percig.

PUDINGFŐZÉS
A gyártó utasításainak megfelelően keverje össze a pudingport cukorral és tejjel (500 ml), majd kavarja át alaposan. Helyezze megfelelő méretű fedett tűzálló üveg edénybe. Főzze lefedve 6½ - 7½ percig 900 W teljesítményen.
Főzés közben kavarja át alaposan néhány alkalommal.

MANDULA PIRÍTÁSA
Szórjon 30 g darabolt mandulát egyenletesen egy közepes méretű kerámia serpenyőre.
600 W teljesítményen 3½ - 4½ percig pirítsa, közben kavarja meg alaposan néhány alkalommal.
Hagyja állni 2-3 percig a sütőben. Az edényeket mindig edényfogó kesztyűvel emelje ki!

A mikrohullámú sütő tisztítása

A zsiradék és ételmaradék felgyülemlésének megakadályozás érdekében a mikrohullámú sütő alább felsorolt részeit rendszeresen meg kell tisztítani.

- ***Külső és belső felületek***
- ***Ajtó és ajtózárak***
- ***Forgótányér és koszorúk***

☛ **MINDIG** gondoskodjék arról, hogy az ajtózárak tiszták maradjanak, és hogy a sütő ajtaja akadálymentesen záródjon.

☛ Ha a sütőt nem tartja tisztán, úgy romolhat annak felülete, hogy az károsan befolyásolja a készülék teljesítményét, és veszélyessé teheti a sütő használatát.

1. A külső felületeket meleg, szappanos vízbe áztatott puha ruhával tisztítsa meg. Öblítse le tiszta vízzel, majd hagyja megszáradni.

2. A belső felületeken és a koszorún található foltokat, szennyeződéseket szappanos vízbe áztatott ruhával távolítsa el. Öblítse le tiszta vízzel, majd hagyja megszáradni.

3. A makacsul odatapadt ételdarabkák feloldásához és a kellemetlen szagok megszüntetéséhez helyezzen egy csésze higított citromlevet a forgótányérra, majd melegítse 10 percig maximális teljesítményen.

4. Szükség esetén mossa el a mosogatógépben mosható tányért.

✉ A nyílásokba **NE** fecskendezzen vizet. Dörzsölő és vegyi oldószerekkel **SOHA NE** tisztítsa a készüléket. Az ajtózárakat különösen körültekintően tisztítsa, biztosítva, hogy:
- ott se ételdarabka, se tisztítóanyag ne halmozódjon föl,
- az ajtó akadálymentesen záródhasson.

✉ A mikrohullámú sütőteret használat után rögtön tisztítsa meg enyhe mosószeres oldattal, a személyi sérülés elkerülése érdekében azonban előbb hagyja lehűlni a mikrohullámú sütőt.

✉ A villany-, gáztűzhelyek, tűzhelylapok és sütők használati utasításában általában szerepel, hogy a gőztisztítás kerülendő.

A mikrohullámú sütő tárolása és javítása

A mikrohullámú sütő tárolásakor és javításakor tartson be néhány egyszerű óvintézkedést.
Ha a sütő ajtaja vagy ajtózárai megsérülnek, ne használja a készüléket. Ide sorolható például:

- ***ha az ajtózsanérok töröttek***
- ***ha az ajtózárak elkoptak***
- ***ha eldeformálódott vagy meggörbült a sütő készülékháza***

A sütőt kizárólag képesített mikrohullámúsütő-szerelő javíthatja.

☛ A sütő külső borítását **SOHA** ne távolítsa el. Ha a sütő meghibásodik és javításra szorul, illetve ha nem biztos abban, hogy megfelelően működik:
- Húzza ki a tápkábel csatlakozóját a fali dugaszolóaljazból.
- Lépjen kapcsolatba a legközelebbi szervizközponttal.

✉ Ha a sütőt átmenetileg nem kívánja használni, száraz, pormentes helyen tárolja.
- **Indok:** A por és a nedvesség károsan befolyásolhatja a sütõ mozgó alkatrészeit.

Hungary

A termék hulladékba helyezésének módszere (WEEE – Elektromos és elektronikus berendezések hulladékai)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

Műszaki adatok

A SAMSUNG folyamatosan fejleszti termékeit. Ezért mind a kiviteli jellemzők, mind a jelölt felhasználó útmutatások előzetes bejelentés nélkül változhatnak.

A 2/1984 (III.10) BKM-IpM. sz. együttes rendelet alapján, mint forgalmazó tanúsítjuk, hogy a Samsung gyártmányú, CE1185UB/ CE1185GW/CE1185GB mikrohullámú sütők megfelelnek az alábbi műszaki jellemzőknek.

Áramforrás	230V ~ 50 Hz váltóáramú
Teljesítményfelvétel	
Legnagyobb teljesítmény	3100 W
Mikrohullám	1400 W
Grill (fűtőelem)	1300 W
Hőközlés (fűtőelem)	1700 W
Kimenő teljesítmény	100 W / 900 W - 6 szinten (IEC-705)
Működési frekvencia	2450 MHz
Méretek (szélesség x mélység x magasság)	
Kívül	522 x 539 x 312 mm
Sütőtér	355 x 380,6 x 234 mm
Térfogat	32 köbcentiméter
Tömeg	
Tiszta	kb. 21,0 kg
Szállítási	kb. 23,5 kg
Zajszint	42 dBA

SAMSUNG ELECTRONICS

KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0,14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)